Крепи Сюзетт

Рецепт від V-ZUG AT



готування	20 хв
Час готування	20 хв

Ніжні млинці в теплому, ароматному апельсиновому соусі. Карамель, Grand Marnier, апельсин та масло. Класична насолода, що вражає.

Млинці

200 мл молоко

3 яйця

1 стручок ванілі, розрізаний навпіл, насіння видалено

1 дрібка сіль

100 г біле борошно

50 г масло, у частинах

Апельсиновий соус

4 апельсини

100 г цукор

30 г масло

50 мл апельсиновий лікер, (наприклад, Grand Marnier)

3 апельсини, сегментований

трохи цукрова пудра

Подача

100 г Вершки подвійної жирності

½ стручок ванілі, розрізані навпіл уздовж, насіння видалено

трохи цукрова пудра

Млинці

Налийте молоко, яйця, ваніль та сіль у високу ємність і змішайте за допомогою ручного блендера. Додайте борошно, продовжуйте змішувати, доки тісто не стане однорідним і гладким. Накрийте та залиште на приблизно 30 хвилин. Розігрійте трохи масла на антипригарній сковороді на середньому або високому вогні (рівень 7). Налийте невелику порцію тіста на сковороду і обережно поверніть її, щоб рівномірно розподілити тісто по основі та створити тонкий шар. Готуйте млинець приблизно 1 хвилину, переверніть і готуйте коротко до готовності. Тримайте млинці накритими та теплими, і складіть їх у чверті перед подачею.

Апельсиновий соус

Дрібно натріть цедру апельсина, а потім вичавіть сік. Філе решти апельсинів, вичавіть сік із залишків мембран. Розігрійте цукор у тій самій сковороді на середньому вогні (рівень 6-7) і карамелізуйте до коричневого кольору, обережно похитуючи сковороду. Додайте масло та дайте йому розтанути. Додайте Grand Marnier і дайте йому трохи випаруватися. Влийте апельсиновий сік і тушкуйте, іноді помішуючи, до утворення сиропу. Додайте апельсинову цедру. Покладіть млинці в апельсиновий соус, додайте апельсинові дольки, зніміть сковороду з плити і дайте настоятися недовго.

Обслуговування

Змішайте вершки та насіння ванілі. Розкладіть млинці, часточки апельсина та соус на тарілки. Додайте трохи вершків зверху і, за бажанням, посипте цукровою пудрою.

Поради

Апельсиновий лікер можна короткочасно фламбувати за бажанням.

Аксесуари

Сковорідка з антипригарним покриттям

Додаткова інформація

Складено	07.04.2026